

*Ristorante*

*Belvedere*



**Un sommelier  
A.I.S.  
al Vostro servizio**




*Proposte storiche*

*e*

*del momento*

<i>Antipastone del Belvedere</i>	<i>(consigliato per 2 persone)</i>	€ 18,00
<i>Crostini e salumi tradizionali di Monte San Savino</i>		€ 9,00
<i>Insalata tiepida di nervetti</i>		€ 7,50
<i>Tagliere con salumi di cinghiale</i>	<i>(prosciutto, salsiccia, salame, lombo)</i>	€ 11,00
<i>Tagliere con salumi di capriolo</i>	<i>(prosciutto, salsiccia, salame)</i>	€ 11,00
<i>Girellino di chianina marinato al sangiovese</i>		€ 9,00
<i>Bresaola di chianina</i>		€ 11,00
<i>Timballo di farro all'abbucciato aretino</i>		€ 8,00
<i>Cavoletta sfumata all'aceto di more</i>		€ 6,00
<i>Fettunta con l'olio nuovo</i>		€ 7,00
<i>Bruschetta con crema di patate bianche di Cetica e tartufo</i>		€ 9,00
<i>Le fette di pane verna con il cavolo nero</i>		€ 7,00
<i>Crostone di trippa all'aretina</i>		€ 8,00
<i>Bruschetta al lardo di cinta</i>		€ 9,00
<i>Bruschetta con l'aringa</i>		€ 8,00

<i>Polenta di mais marano al sugo di scotti glia</i>	€ 9,00
<i>Ribollita</i>	€ 8,00
<i>Pappa al pomodoro</i>	€ 8,00
<i>Tagliolini al tartufo (naturale)</i>	€ 10,00
<i>Pappardelle al sugo bianco di Chianina</i>	€ 9,00
<i>Gnocchi di zucca al sugo di grigio del Casentino</i>	€ 9,00
<i>Pici al sugo di cinghiale</i>	€ 9,00
<i>Gnocchetti della Teresina</i> <i>(ricotta, olio extra vergine, salvia e prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
<i>Tagliolini ai funghi porcini</i>	€ 9,00
<i>Crema di legumi con pane croccante</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti di grano biologico varietà cappelli al pomodoro, rosmarino e pancetta (cottura 15 minuti)</i>	€ 8,00
<i>Zuppa di funghi porcini e fagioli toscanello</i>	€ 9,00
<i>Risotto (carnaroli) ai carciofi</i> (cottura 15 minuti)	€ 9,00
<i>Passato di zucca al tartufo con pane D.o.p. Bianco Toscano a lievitazione naturale croccante</i>	€ 9,00

<i>Polpette di patate e chianina al timo</i>	€ 8,00
<i>Lingua di chianina in agrodolce</i>	€ 9,00
<i>Arista al fiore di finocchio</i>	€ 9,00
<i>Guancia di chianina al forno</i>	€ 9,00
<i>Coniglio in umido della varietà leprino di Viterbo</i>	€ 12,00
<i>Millefoglie di vitella con melanzane pomodorini acciuga e capperi</i>	€ 11,00
<i>Piccione alla brace (tempo di cottura 25 minuti)</i>	€ 13,00
<i>Pollo del Valdarno alla cacciatora</i> 	€ 14,00
<i>Stinco di maiale all'arancio</i>	€ 10,00
<i>Francesina (lesso rifatto con le cipolle e pomodoro)</i>	€ 8,00
<i>Tagliata (al rosmarino, al pepe verde, con acciuga e capperi)</i>	€ 12,00
<i>Bistecca alla brace</i>	€ 30,00 Kg
<i>Fiorentina di chianina alla brace</i>	€ 50,00 Kg
<i>Grigliata di maiale (Salsiccia, rosticciana, rigatino fresco e filettino)</i>	€ 9,00
<i>Filettini di maiale ai funghi porcini</i>	€ 9,00
<i>Mezzo pollastro alla griglia (tempo di cottura 25 minuti)</i>	€ 10,00
<i>Cervello fritto (non sempre disponibile)</i>	€ 9,00
<i>Cinghiale alla cacciatora</i>	€ 9,00
<i>Spezzatino di chianina al ginepro</i>	€ 9,00
<i>Peposo del Brunelleschi su ventaglio di pera</i>	€ 9,00
<i>Lumache del buongustaio (Bourguignonne con tartufo)</i>	€ 13,00



<i>Fagioli toscanello all 'olio extra vergine d'oliva cotti nel forno a legna</i>	€ 5,00
<i>Patate bianche di Cetica fritte in olio extra-vergine di oliva</i>	€ 5,00
<i>Carciofi fritti</i>	€ 5,00
<i>Porcini alla griglia</i>	€ 9,00
<i>Porcini fritti e/o trifolati</i>	€ 7,00
<i>Insalata mista</i> 	€ 5,00
<i>Fiori di zucca fritti in pastella toscana</i> 	€ 6,00
<i>Radichio con salsa di acciughe</i> 	€ 5,00
<i>Carote al Vinsanto</i>	€ 5,00
<i>Bietola all'aceto di more</i> 	€ 5,00
<i>Cime di rapa al peperoncino</i> 	€ 5,00
<i>Ceci neri al rosmarino</i>	€ 5,00




*prodotto raccolto nell'orto del Belvedere*

*IN COLLABORAZIONE CON  
PESCA LAGUNARE DI ORBETELLO*


*Via Giacomo Leopardi 9 - Orbetello (Grosseto)*

<i>Tagliolini con bottarga di Orbetello</i>		€12,00
<i>Anguilla sfumata</i>		€ 9,00
<i>Ombrina e cefalo affumicati</i>		€10,00
<i>Palamita del mare di Toscana</i>		€ 8,00
<i>Filetti di'orata marinati</i>		€ 8,00

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

 *Presidi* (Förderkreise) sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren [www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

 Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products.

[www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

 Les Sentinelles Slow Food sont des projets qui visent à sauvegarder des petites productions de qualité, réalisées selon des méthodes traditionnelles. [www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

Formaggi a latte crudo Provincia di Arezzo € 7,00

*Ricotta di pecora del Caseificio Mulino dell'Agna*

*Pecorino fresco*

*Pecorino semistagionato*

*Pecorino stagionato su foglie di noce*

*Pecorino di fossa*

*Provola di Montemercole*

Miele di; *tiglio, sulla, erica, girasole, acacia, castagno*

Confetture di; *zucca, peperoni rossi, fichi, uva e melocotogne*

Gran piatto dei formaggi con mieli e confetture € 10,00

Disponibile la carta dei vini

\*\*\*\*\*

Acqua minerale liscia o frizzante Verna € 1,5

Vino selezione Belvedere bianco e rosso € 7,00

Lattine € 2,50

*Coca Cola - Fanta - Sprite - Birra Nastro Azzurro - Thè limone*

Bottiglie € 5,00

*Bibite: Coca Cola - Fanta*

*Birra : Beck's, Heineken, Nastro Azzurro*

Birra Artigianale del Belvedere € 10,00

*Castagne - Blanche - Pilsner*

Coperto € 2,00

Servizio già compreso



*I Nostri dolci tra passato e presente*

€ 6,00

*Conchiglia di frutta fresca e crema pasticcera*

*Semifreddo allo zabaione con cioccolato caldo*

*Zuppa inglese*

*Profitterol al cioccolato*

*Millefoglie croccante con crema chantilly*

*Bianco mangiare in salsa di fichi*

*Coccio di crema caramellato*

*Torta di mele*

*I nostri cantucci con vinsanto*

*Gnocchi di crema savinesi*

*Tartufo bianco e nero pregiato del Belvedere*

*Frolla alle mandorle con confettura di fichi*

*I sorbetti € 5,00*

*al limone*

*al caffè*

*ai frutti di bosco*

*La frutta € 4,50*

*Frutta di stagione in bella vista*

*Ananas al maraschino*

Per le preparazioni utilizziamo:

Olio extra vergine d'oliva.

Pane a lievitazione naturale di grano verna integrale.

Pane a lievitazione naturale bianco Toscano D.o.p., pane bianco a lievitazione naturale macinato a pietra

Pasta fresca di produzione propria.

Pasta trafilata al bronzo delle antiche varietà di grano cappelli, grano del faraone, di farro.

Carne chianina certificata.

Pollo del Valdarno (presidio Slow Food) 

Coniglio della varietà leprino di viterbo

Bottarga e Palamita del mare di Toscana (presidio Slow Food) 

Patate delle varietà, bianca e rossa di Cetica, bianca della rocca, serafina, desiree, magestic (prodotte nel Pratomagno a 1200 m.)

Fagioli delle varietà zolfino, toscanello, coco nano.

Ceci della varietà piccino, nero, fiorentino.

Funghi e tartufi al naturale.

Formaggi a latte crudo della Provincia di Arezzo

Sale marino artigianale delle Saline di Trapani e Paceto 

Dolci di produzione propria.

Ampia selezione vini del territorio.

*Siamo a vostra disposizione per:*

*Battesimi, compleanni, comunioni, matrimoni, anniversari,  
buffet, momenti conviviali, incontri di lavoro*